REVUE DE VITICULTURE

LES CAUSES DE DEPERISSEMENT DES VIGNES (1)

Les conditions de la reconstitution du vignoble en vignes greffées ont été étudiées, depuis plus de cinquante ans, avec un soin tel que, les causes d'échecs principaux : l'insuffisance de résistance des porte-greffes au phylloxéra, le manque d'affinité entre le porte-greffe américain et le greffon français, la mauvaise adaptation du porte-greffe au sol, au climat, sont aujourd'hui presque toujours écartées.

Les symptômes des erreurs commises jadis, lorsque l'expérience manquait aux dirigeants de la viticulture, étaient soit l'apparition des cuvettes phylloxériques s'étendant en taches d'huile, rapidement, et détruisant totalement les vignes greffées ; soit la mort brusque des greffes après quelques années de végétation d'apparence normale ; soit le développement de la Chlorose, de la Coulure des grappes, entraînant la diminution croissante des récoltes et l'arrachage des vignes.

C'est seulement à titre exceptionnel que nous rencontrons aujourd'hui des dépérissements de vignes ayant de telles causes et de tels symptômes, encore moins souvent ces dépérissements sont-ils généralisés à des contrées entières ; il s'agit alors d'erreurs techniques graves, qui ne doivent plus être commises à présent.



Pourtant, depuis plusieurs années, nous avons eu connaissance, à la chaire de viticulture de l'Institut national agronomique, de dépérissements, limités en surface, sans doute, mais qui affectent, dans certains cas, 5, 10 et même 15 % du peuplement d'un vignoble, dépérissements à l'allure mystérieuse qui nous ont été signalés surtout dans le Languedoc, en Charentes, en Champagne et en Alsace dans les années dernières.

Nous nous sommes attachés, mon maître M. Pierre Viala et moi-même, à étudier les conditions d'apparition et les causes de ces dépérissements de vignobles qui deviennent inquiétants dans certaines régions de France et de l'Etranger.

C'est, croyons-nous, à la suite de la publication des travaux récents sur la maladie de l'*Esca* (apoplexie parasitaire), sur celle du *Court-noué* (maladie parasitaire de la moelle) que l'attention des viticulteurs s'est portée vers ces vignes, mortes ou rabougries pour des raisons mal élucidées, dont le nombre correspondait, parfois, à moins de 1 % du total du peuplement du vignoble, et qui, par conséquent, retenaient peu l'attention, mais qui, parfois aussi, représentaient

(1) Rapport présenté à la session générale de la Société des Viticulteurs de France, le 17 mars 1935.

10, 15 % et même plus de l'ensemble des vignes d'une propriété bien reconstituée et bien soignée.

L'idée qui vient la première à l'esprit, dans le cas de vignobles bien établis (en tenant compte des qualités du porte-greffe vis-à-vis du sol et du climat, de celles du greffon qu'on lui impose par la greffe), est que les travaux aratoires, le passage de la charrue, de la houe, du cultivateur ou des appareils de traitements, sont cause que la vigne dépérissante a été blessée, au moment des façons culturales, accidentellement, et que la greffe manifeste sa souffrance par le dessèchement du greffon d'abord, de l'ensemble de la vigne pour finir.

Souvent, cette hypothèse, facile à contrôler par l'arrachage des pieds atteints, se révèle erronée. Pas de trace de blessure ni sur le tronc, ni au collet, ni sur les grosses racines. On élimine, de même, les causes dues au mauvais état physique du sol et du sous-sol, celles relatives à la mauvaise constitution chimique du sol ou à la présence de sels toxiques, des chlorures notamment.

Pourtant, les symptômes rappellent ceux des vignes phylloxérées, chlorosées, atteintes d'apoplexie ou de court-noué. On sait déjà que ces caractères extérieurs des vignes peuvent être déterminés par des causes variées, nombreuses, lointaines. Mais les explications données, valables pour certains cas, se révèlent bientôt inexactes pour d'autres vignobles où les apparences sont cependant identiques.

Il y a un intérêt certain à déceler la cause exacte de ces altérations, car c'est sa connaissance qui peut mettre sur la trace du traitement préventif ou curatif espéré.

Les enquêtes entreprises par nous, aidés par les viticulteurs émérites de chaque région, ont mis en évidence ce fait essentiel que les dépérissements dont nous parlons ici ont presque toujours l'allure commune aux maladies d'origine parasitaire.

Le mal se propage de souche en souche, soit suivant le rang des vignes, partant d'un pied dont les voisins semblent être contaminés plus ou moins vite, soit en zones concentriques autour d'un pied qui semble être le foyer d'une contamination. Ces taches linéaires ou circulaires sont nettement perceptibles dans les vignobles que l'on peut observer d'un point élevé, ou dans les vignes établies sur la pente des coteaux.

L'affection se révèle aussi, très fréquemment, transmissible par le bouturage et le greffage des sarments prélevés sur les souches dépéries ou provenant de centres viticoles (vignobles ou pépinières) déjà infectés.

Dans d'autres cas, c'est le sol qui paraît lui-même infesté, des plants sains mis en place dans un terrain où la maladie est apparue précédemment, présentant rapidement les mêmes symptômes de pieds malades.

Enfin, la preuve semble faite que, dans certains cas, les dépérissements sont propagés, de souche en souche, par les instruments de taille qui établissent un contact entre les souches malades et les souches saines, par les sarments entremêlés, par les racines qui, dans le sol, viennent à se toucher bien qu'appartenant à deux vignes différentes.

Telles sont les impressions générales qui nous ont été communiquées.

Nous avons attribué au Pourridié des racines, au Champignon de l'*Apoplexie parasitaire* ou Esca (*Stereum necator*) et au Court-noué parisitaire (*Pumilus medullae*) les causes principales des dépérissements nouveaux qui nous ont été signalés de France et de l'étranger. Ce n'est pas aujourd'hui le moment de répéter les arguments que nous avons produits au Congrès de Lausanne en août dernier pour soutenir notre thèse, qui dit que la grande majorité des cas de Court-noué ayant l'allure des maladies parasitaires coïncident avec la *maladie de la Moelle* telle que nous l'avons décrite. Nous admettons qu'un petit nombre de cas de dépérissements avec manifestation de Court-noué, qui nous ont été signalés de l'étranger, peuvent être attribués à une maladie dont l'agent n'est pas encore connu, ou rapportés à une maladie à virus, car nous n'avons retrouvé, dans les échantillons transmis, ni moelle anormale, ni champignon parasite dans celle-ci.

D'autre part, les dépérissements qui inquiètent les viticulteurs prennent parfois l'allure d'un dessèchement subit, foudroyant, d'une Apoplexie, de nature parasitaire, que, dans tous les cas observés par nous, nous avons pu rattacher à la maladie de l'Esca (*Stereum necator*) si bien étudiée par Pierre Viala.

Nous ajouterons à ces causes principales, relatives à l'intervention des deux parasites étudiés par nous, *Pumilus* et *Stereum* (qui peuvent parfois, comme nous l'avons vérifié avec MM. Lafon et Vidal en Charentes en 1935, conjuguer leur action sur la même souche), d'autres origines des dépérissements qui sont loin d'être négligeables.

D'abord la *soudure défectueuse* des greffes. Cette soudure, suffisante pendant les deux ou trois premières années, devient incapable, lorsqu'elle n'a été réalisée que sur un faible secteur des boutures, d'assurer l'alimentation normale du greffon. Des cas de dépérissement brusque, de folletage du greffon, sans intervention parasitaire, sont certainement dus à cette cause, facile à déceler par un examen attentif du tronc des vignes flétries.

Une autre est l'intervention du *Pourridié des racines*. On a pu constater, dans les dernières années où les conditions climatériques de l'hiver et du printemps ont été anormales dans certaines régions, la réapparition du Pourridié, pourtant combattu à l'avance, au moment de la création des vignobles, par le défoncement, l'assainissement du sol et même par sa désinfection. Il se pourrait que certains cas aient eu, pour origine, des racinés mal triés au moment des arrachages en pépinières, provenant de sols infectés. Ces cas de dépérissements sont très notablement plus rares que les précédents.

A notre avis, il faut encore incriminer, pour un certain nombre de cas, les méfaits de la *Chlorose*. Celle-ci, qui a paru reprendre une gravité certaine pendant les campagnes dernières, notamment en Charentes et en Champagne, a pu prédisposer les vignes aux affections parasitaires que nous avons placées en tête de cette relation.

Les conditions défavorables dans lesquelles végètent les racines, qui se manifestent extérieurement par du Rougeot, du Court-noué, de la Panachure, peuvent aussi favoriser les dépérissements, qui se raréfient ou ne se produisent plus du tout, dès que le sol est amendé ou assaini.

Enfin, il est encore une cause, bien plus fréquente que l'on semble croire, qui détermine les dépérissements que nous avons pu observer et contre laquelle il est aisé d'intervenir. Nous voulons parler de la *surproduction*, imposée à des vignes insuffisamment soutenues par des fumures. Les restitutions d'éléments fertilisants ont été négligées, souvent par force, étant données les lamentables conditions économiques qui régissent l'exploitation viticole. Il ne faut pas être surpris de voir les vignes, surmenées par les tailles trop longues et souvent mal placées pour aoûter convenablement leurs sarments, fléchir et même mourir, tout simplement par épuisement.

Nous répétons que cette cause est bien plus fréquente que l'on croit. Il est à penser qu'après les forts rendements constatés dans les dernières années, souvent deux et trois années de suite pour les mêmes vignes, nous devrons enregistrer une fréquence accrue des dépérissements pour cette cause.



Une remarque fort importante que nous avons pu faire, pour de nombreux dépérissements qui nous ont été signalés, et sur lesquels nous avons pu enquêter sur place, c'est qu'il s'agissait très souvent de *vignes replantées directement sur vignes*. Il y a là une indication qui explique bien des choses.

Il semblerait que les excellents préceptes que nos devanciers avaient découverts à leurs dépens, soient maintenant négligés ou ignorés. Jadis, il était formellement décommandé de planter la vigne, franche ou greffée, dans un sol qui contenait encore des racines d'arbres, d'arbustes ou de vignes, même non décomposées ; le sol ne devait pas non plus recéler d'abondantes semences de plantes parasites ou nuisibles : orobanches, lathraeas, cuscutes, chiendents, aristoloches ou liserons. Les Champignons saprophytes ou parasites des racines, les agarics, roeslerias et dematophoras étaient soigneusement détruits pendant les années où le sol portait, en attendant la plantation, du seigle, de l'avoine, du trèfle ou de la luzerne. Le sol était assaini et enrichi par des façons multiples, profondes ou superficielles, et sa couche supérieure débarrassée de la végétation spontanée, des mauvaises herbes. La vigne était toujours placée dans un sol sain, enrichi par la culture des plantes nettoyantes et améliorantes.

Sans doute, on ne disposait pas alors des moyens d'enrichissement par les engrais chimiques, de désinfection par le sulfure de carbone ou la chloropicrine au même degré qu'aujourd'hui. Tout de même, les progrès modernes n'ont pas encore permis de suppléer à l'action du facteur *temps* et des méthodes trop rapides peuvent mener encore à de graves erreurs.

C'est bien le cas, nous semble-t-il, pour les replantations faites sans laisser à la culture son rôle très important concernant l'assainissement du sol. Nous pensons que la plupart des causes de dépérissement du feuillage, de coulure des grappes, de mort brusque des bras ou de la souche entière, résident dans le sol, d'où elles passent aux racines.

Il y a là une cause générale fort importante sur laquelle nous attirons l'attention de nos collègues.

La pénétration des parasites dans les tissus de la vigne soit par les plaies de taille des sarments, des bras ou du tronc, par l'onglet de la greffe rafraîchi de trop près et grâce à la perforation du diaphragme par la nécrose subséquente, a été confirmée récemment, par notre ami M. Emile Moreau, d'Epernay, depuis notre dernière Assemblée. Nos correspondants et nous-mêmes avons vérifié ce processus d'infection par les parasites. Nous le rappelons, parce que ces observations conduisent aux remèdes qu'il nous faut maintenant proposer.

*
* *

D'abord, tous les procédés qui permettront d'assainir le sol et le sous-sol auront une action certaine contre les dépérissements : le drainage, le sous-solage, les amendements calcaires dans le cas de sols trop compacts et humides sont toujours à recommander.

En second lieu, il faut revenir aux bonnes traditions et ne planter la vigne que sur un terrain débarrassé de tous vestiges de racines non décomposées ou en voie de décomposition.

Voilà pour les mesures préventives qui concernent le sol.

Pour celles qui concernent les vignes (boutures, racinés ou greffés-soudés, ou greffés-racinés) à mettre en place, un examen sévère devra être fait en ce qui a trait à l'état des pépinières d'où ces plants sont issus. Trop souvent la Pourriture ou la Nécrose de la soudure ou du talon des plants a commencé à se développer dans les caisses de stratification ou dans les buttes, où les boutures et les greffes se sont enracinées. La surveillance des établissements qui fournissent les plants devrait être renforcée, à ce point de vue.

La transmission des maladies parasitaires, par les blessures faites au tronc ou aux racines par les instruments de labour, par les plaies de taille mal mastiquées, mal cicatrisées ou mal cautérisées, et par les instruments qui servent à sectionner les bois de vignes, impose des précautions préventives qui sont : l'emploi des interceps, le revêtement des grosses plaies au mastic, le tamponnage des plaies des sarments et des bras avec une solution concentrée de sulfate de fer (30 %).

On a récemment proposé de désinfecter le talon des boutures et des racinés avec une solution de sulfocarbonate de potasse à 5 %, ou de paraffiner ce talon pour empêcher la pénétration des Champignons parasites de la moelle. Ces mesures, recommandées, sont peut-être peu pratiques et assez onéreuses ; elles ont cependant toute la valeur des méthodes préventives.

Comme procédés curatifs, qui ont permis d'arrêter les dépérissements, d'en diminuer le nombre et de redonner au vignoble l'aspect des vignes saines et productives, il faut placer en première ligne les traitements d'hiver ou de printemps, à faire avant le débourrement avec les sels arsenicaux solubles. Tous les produits employés contre la Pyrale en hiver, en pulvérisations copieuses sur les souches, à l'aide de jets en pinceau pénétrant, donnent des résultats contre les germes de l'Apoplexie parasitaire et de la maladie de la Moelle. Il suffit de diluer au 1/20 (5 %) les solutions du commerce pour obtenir la concentration nécessaire.

Les essais que nous avons fait entreprendre depuis trois ans, dans le Languedoc, en Charentes, notamment, ont donné des résultats encourageants. Les cas de Court-noué sont devenus plus rares, les sarments ont évolué normalement et porté leurs grappes à maturation complète, tandis que les témoins non traités ont continué ou bien à rester inertes au moment du débourrement, ou à sécher les bourgeons partis en végétation, ou encore à voir couler leurs grappes, ou mal mûrir leurs fruits, à présenter par ailleurs tous les caractères extérieurs du Court-noué ou de l'Apoplexie, quelquefois même les deux groupes de symptômes à la fois.

Les essais d'infection avec le *Pumilus* que nous avons obtenu en cultures pures ont réussi sur des plants sains mais affaiblis, en 1935. Nous avons pu retrouver dans la moelle noircie le Champignon parasite qui est, comme l'on sait, très sensible à l'action des sels arsenicaux, comme celui de l'Esca, d'ailleurs.

Nous signalerons seulement pour mémoire les traitements proposés par les auteurs américains, à l'aide de sels de zinc, dont les quantités nécessaires et les prix nous semblent prohibitifs, toute question d'efficacité mise à part.

De même, les inoculations dans la souche, au moment de l'aoûtement, de solutions complexes qui permettraient ce que l'on a appelé improprement la vaccination des souches contre les maladies. La simple pulvérisation sur le tronc, sur les bras et sur les plaies de l'extrémité des sarments, de solutions arsenicales donne des résultats satisfaisants, obtenus à bon marché.

*
* *

En résumé, nous pouvons affirmer que les dépérissements constatés dans les vignobles, avec une fréquence croissante qui inquiète les viticulteurs de certaines régions, ne sont pas dus à des parasites nouveaux, mais soit à des erreurs de technique à peu près inexcusables, ou, le plus souvent à la transmission de parasites contre lesquels le viticulteur est maintenant armé.

Professeur Paul Marsais.

SUR L'ARRACHAGE DES VIGNES

Les articles publiés par notre éminent collaborateur M. le professeur Jean-Louis Faure, de l'Institut, sur ce sujet, ont mis en cause la viticulture algérienne. La *Revue agricole de l'Afrique du Nord*, dans son numéro du 6 mars, a reproduit de larges passages de cette étude. Elle répond ensuite avec les arguments qu'on va lire.

(N. D. L. R.)

Nous sommes heureux que M. J.-L. Faure nous donne l'occasion de confronter nos points de vue sur cette importante question d'actualité, de préciser et de justifier celui de la viticulture algérienne. Nous ne pouvons d'ailleurs que l'en remercier, car nous allons voir qu'il semble s'être employé à faciliter notre tâche.

Il devrait même suffire, pour éclairer nos lecteurs, de placer devant leurs yeux les extraits suivants de l'article de M. J.-L. Faure :

« *Pour qu'il soit efficace (l'arrachage), il faut qu'il soit considérable et fasse tomber la récolte, en année d'abondance, jusque vers* 70 *millions d'hectolitres, en en supprimant* 20 *ou* 30 — *et sans aucun doute, plus près de* 30 *que de* 20, *si l'on tient compte de la production des vignes plantées depuis quatre ans, surtout en Algérie, et qui ne sont pas encore comptées dans la production.* »

. . . .

« *L'arrachage facultatif de* 150.000 *hectares ne diminuera la récolte que de* 3 *ou* 4 *millions d'hectolitres.* »

. . . .

... « *Or*, après l'arrachage facultatif de 150.000 hectares, *la surface du vignoble franco-algérien se trouve réduite à* 1.600.000 *hectares environ, sur lesquels la moitié à peu près, soit* 800.000 *hectares, sont fournis par l'ensemble des petites propriétés contenant au plus* 3 *hectares. Il ne reste donc plus que* 800.000 *hectares de vignobles produisant plus de* 200 *hectolitres, sur lesquels il y aurait lieu de faire porter l'arrachage. Et combien de terres faudra-t-il dépouiller de leurs ceps pour diminuer la récolte de* 20 *millions d'hectolitres au moins ? Plus* de 200.000 hectares, sans aucun doute, *car cela supposerait une production moyenne de* 100 *hectolitres à l'hectare, chiffre certainement très supérieur à la réalité.* »

. . . .

« *Seule l'indemnité de* 1.200 *francs par hectare, demandée par certains, et destinée à payer les frais matériels d'arrachage, et non pas à indemniser pour la perte du vin, serait tout à fait raisonnable. Pour* 200.000 *hectares, cela ne ferait que* 240 *millions, faciles à récupérer au besoin par une taxe quelconque, une fois la prospérité revenue.* »

« *L'unanimité semble également se faire sur la nécessité d'établir un* arrachage progressif, suivant l'étendue des vignobles. *Cela est juste parce que la responsabilité des viticulteurs dans la crise actuelle est directement proportionnelle à la quantité de vin qu'ils récoltent et qu'ils jettent sur le marché. Les modalités de cette progression peuvent, et doivent être discutées, et dépendent en grande partie de la connaissance exacte de la superficie des vignobles en fonction de leur production.* »

« *Les chiffres donnés par M. Barthe, dans l'article du* 3 *novembre* 1934... *sont les suivants :*

De 3 à 10 hectares	5 %
De 11 à 20 hectares	7 50 %
De 21 à 30 hectares	10 %
De 31 à 50 hectares	12 50 %
De 51 à 100 hectares	15 %
Au-dessus de 100 hectares	18 %

Ces chiffres *seraient certainement très insuffisants, si le projet ne spécifiait pas qu'ils* sont triplés pour les vignes plantées depuis 1928... »

. . . .

« Dans ces conditions, les moyennes et grandes propriétés, au-dessus de 30 hectares, plantées depuis 1928 seraient amputées de quantités allant de 37,50 à 54 p. 100 de leur surface. Peut-être, d'ailleurs, pourrait-on spécifier que le maximum ne dépasserait pas 50 p. 100.

« Est-ce trop ? Non, ce n'est pas trop »

. . . .

« Chacun a évidemment le droit de faire hara-kiri, si cela lui plaît, mais ce droit ne va pas jusqu'à la faculté d'ouvrir le ventre au voisin. »

D'accord, mais alors pourquoi de facultatif, volontaire pour tous, propose-t-on de rendre l'arrachage obligatoire pour quelques-uns ?

Faisons un tour d'horizon. Quelle est la part de l'Algérie dans les sacrifices imposés par les diverses mesures en vigueur visant l'assainissement du marché des vins, distillation obligatoire, blocage, superblocage, échelonnement des ventes, etc... ? Qu'il nous suffise de constater que durant la dernière campagne, sur 23.640.000 hectolitres de disponibilités en Algérie, moins de 13.200.000 hectolitres ont pu être livrés à la consommation. Or, jusque-là, la proportion des charges ne dépendait que de l'importance de la production et du rendement et accroissement des superficies en rapport depuis 1928.

En ce qui concerne l'arrachage obligatoire, le décret du 30 juillet 1935 prévoit l'intervention de deux facteurs nouveaux, la mesure ne devant être appliquée que dans les départements où se trouveraient remplies simultanément les deux conditions suivantes :

1° Où la moyenne de production des campagnes 1924-1925 à 1933-1934 excéderait la moyenne des quantités de vin soumises au droit de circulation pendant le même temps, dans ces mêmes départements.

2° Où la superficie productive du vignoble accusée aux déclarations de récolte, dépassant 3.000 hectares, se serait accrue de plus de 5 p. 100 entre les années 1924 et 1933.

Comme, par hasard, l'Algérie remplit ces conditions et au maximum !

Nous avons fait le calcul en ce qui concerne l'élément augmentation des superficies productives de 1924 à 1933 : les quelques départements métropolitains intéressés totalisent un accroissement de 61.000 hectares pendant cette période contre 184.000 hectares pour l'ensemble des trois départements algériens, ce qui nous a permis d'avancer que l'Algérie serait appelée, dans ces conditions, à faire les trois quarts des frais de l'opération, soit 110.000 hectares sur les 150.000 prévus.

Comme nous l'avons vu, M. J.-L. Faure considère que cet effort serait insuffisant : d'après lui, il faudrait tabler, *d'une part, sur l'arrachage volontaire de* 150.000 *hectares et, d'autre part, sur l'arrachage obligatoire de* 200.000 *hectares*.

En ce qui concerne l'arrachage facultatif, on peut estimer que l'effort de la viticulture algérienne égalera vraisemblablement celui de la viticulture métropolitaine : les résultats des premières déclarations (plus de 16.000 hectares dont 12.428 avec servitude trentenaire) sont, en effet, encourageants, et d'autant plus que les nouveaux avantages accordés n'ont été portés que très tardivement à la connaissance des viticulteurs algériens.

Quant à l'arrachage obligatoire, en ne tenant compte que du facteur extension des plantations entre 1924 et 1933, la part de l'Algérie serait de 150.000 hectares sur les 200.000 prévus. Et nous ne faisons pas intervenir dans notre calcul l'incidence du pourcentage progressif suivant l'étendue des vignobles, qui serait vraisemblablement appliqué aussi sévèrement qu'en ce qui concerne distillation obligatoire et blocage.

Ce serait donc, au total, plus de 200.000 hectares de vignes que dans les conditions envisagées par M. J.-L. Faure, la viticulture algérienne devrait sacrifier, soit la moitié de son vignoble, un capital foncier de l'ordre de trois milliards de francs, dont l'exploitation constitue une source de salaire pour plus de 250 millions de francs annuellement.

« *Chacun a évidemment le droit de faire hara-kiri, si cela lui plaît, mais ce droit ne va pas jusqu'à la faculté d'ouvrir le ventre à son voisin.* » En l'occurrence, nous croyons pouvoir reprendre cette sentence à notre propre compte.

Certes, le sort des centaines de milliers de petits viticulturs, qui pour la plupart cultivent la vigne surtout pour leur propre consommation, est respectable, très respectable, mais celui des centaines de milliers de travailleurs que font vivre les moyens et les gros viticulteurs ne l'est pas moins. Sans doute, « tous ces travailleurs retrouveraient du travail si la prospérité revenait », mais, en attendant...! Car, sur ces terres, qui seraient libérées par l'arrachage, que cultiver ?

N'oublions pas, en effet, que ce sont les récoltes déficitaires et surtout la mévente des produits agricoles qui ont poussé les agriculteurs algériens à multiplier leurs plantations de vignes dans ces dix dernières années. L'influence de ces facteurs a été particulièrement sensible en Algérie en raison des faibles rendements qu'y donnent la plupart des cultures et de la marge de bénéfices très réduite qu'elles laisseraient en temps normal. Le rendement moyen des céréales en Algérie, en culture européenne, ressort à moins de la moitié de celui obtenu dans la Métropole. Voir à ce sujet les chroniques sur « la situation agricole » parues dans les publications de la *Revue agricole de l'Afrique du Nord* des 13 septembre et 25 octobre 1935.

Pourquoi ne pas tenir compte de ces facteurs spéciaux dans l'application de « nos responsabilités dans la crise », que l'on monte en épingle pour justifier la charge écrasante de sacrifices que l'on nous impose ? Pourquoi ne pas tenir compte également de la faible proportion des terrains plantés en vignes en Algérie par rapport à la superficie totale des terres cultivées ? 400.000 hectares sur 9.350.000, moins de 5 p. 100. Combien de départements métropolitains, où la culture de la vigne est économiquement possible, ont-ils un vignoble relativement aussi réduit ? Pourquoi ne fait-on pas intervenir la qualité de nos produits et le rendement des jeunes plantations, lesquelles sont uniformément frappées des mêmes pénalités ? Alors qu'en Algérie, la plupart des plantations ont été effectuées, ces dix dernières années, dans des régions où la vigne donne des rendements peu élevés et des vins de choix, en Oranie notamment, les vignes plantées pendant cette même période dans la Métropole, plus particulièrement

dans le Midi de la France, comprennent, pour la grande majorité, des cépages à grosse production donnant des vins à faible degré alcoolique.

En tout état de cause, les conditions de vente des produits agricoles se sont-elles améliorées ? A-t-on créé des débouchés nouveaux aux productions algériennes, aux cultures complémentaires à encourager ? Au cas contraire, que feront les viticulteurs algériens des centaines de milliers d'hectares de vignes que l'on voudrait leur faire arracher sans délai ?

Donnez aux viticulteurs algériens, comme aux autres, le temps de changer leur fusil d'épaule. Ils sont tout disposés à sacrifier ces vignes, qui, dans les conditions qui leur sont faites, les ruinent, pour faire place à des cultures rémunératrices. Ils seraient prêts, au besoin, à accepter l'arrachage obligatoire pourvu que la mesure soit appliquée équitablement et dans la mesure où ils pourraient supporter cette nouvelle charge sans consommer irrémédiablement leur ruine. A ce propos, d'un vœu émis par les Chambres d'agriculture d'Algérie, dans leur dernière session interdépartementale, nous extrayons cette déclaration :

« *Les Chambres d'agriculture d'Algérie rappellent qu'elles sont françaises et qu'à ce titre, elles n'accepteront aucune loi d'exception*, notamment l'arrachage obligatoire suivant les modalités du décret du 30 juillet 1935. »

Les viticulteurs algériens ne peuvent d'ailleurs pas accepter de gaîté de cœur l'application de cette opération brutale, pas plus qu'ils ne considèrent comme légitime la distillation obligatoire et le blocage, alors que la fabrication des piquettes et des vins de sucre n'est pas formellement et rigoureusement interdite, entre autres mesures qui s'imposent visant la qualité des vins.

Il est d'ailleurs d'autres catégories d'intéressés qui n'accepteraient vraisemblablement pas avec le sourire l'application des propositions de l'honorable M. J.-L. Faure, lesquelles, sous prétexte de rétablir une « situation normale », ne tendraient à rien moins qu'à ramener la pénurie sur le marché. Ne faudrait-il pas s'attendre à se trouver, en année déficitaire, dans la paradoxale obligation d'importer des vins étrangers, sinon de rationner la consommation ? Ne deviendrait-il pas d'ailleurs nécessaire de faire appel à des vins étrangers pour remplacer les vins de coupage fournis actuellement par la production algérienne et qui sont de plus en plus recherchés et font prime ?

Que pensent de ce projet les consommateurs et le commerce ; qu'en pensent également les industriels français ? dont, ne l'oublions pas, le principal débouché en Algérie est actuellement constitué par sa viticulture, cette « richesse », dont l'accroissement, regrettable à certains points de vue, a, par contre, permis à la colonie de devenir en pleine crise économique la première, la meilleure cliente de la France métropolitaine ?

« *Revue agricole de l'Afrique du Nord.* »

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les viticulteurs de notre région ne sont pas contents des variations atmosphériques, ni des cours des vins.

Les travaux du vignoble sont très en retard. L'eau est encore à la surface des terres, ce qui fait, qu'on ne peut pas effectuer les travaux de cultures.

Beaucoup de vignes n'ont pas encore été cultivées depuis les vendanges. Elles sont recouvertes d'une verdure de mauvaises herbes, dont la végétation est luxuriante à cause des pluies fréquentes.

La majorité des viticulteurs avaient hésité à employer des engrais en automne, les fonds étant en baisse. Un certain nombre s'étaient décidés à la fin de l'hiver ; mais les pluies fréquentes ont empêché la mise en état des vignes pour recevoir les fumures.

Maintenant il est trop tard. Aussi, les maisons qui fabriquent des engrais se plaignent du marasme des affaires. Ce sont cette année, les plus éprouvées. Nous reconnaissons que c'est une bien mauvaise année pour le commerce des engrais, qui souffre non seulement de la crise économique, mais aussi de la fréquence des pluies.

Nous qui avions prévu pour la fin de l'hiver, la fumure d'une partie de nos vignes, nous sommes obligés d'y renoncer, les déchaussages n'ayant pas pu se faire jusqu'à maintenant.

Tous les ruisseaux sont pleins d'eau et l'écoulement se fait lentement. Pendant les années de sécheresse, on a laissé démolir les drains, et combler les fossés d'écoulement pensant que la période des pluies ne reviendrait pas. Aujourd'hui, nous subissons les conséquences de notre imprévoyance.

L'humidité a maintenu le sol froid, ce qui fait que la végétation n'est pas avancée.

Quoique cela, tous les cépages ont débourré en ce moment. Et les aramons, ainsi que les cépages précoces, ont des feuilles. Il faudra bientôt penser aux soufrages et aux sulfatages.

Nous n'avons pas encore constaté les ravages des chenilles, quoique nous ayons déjà écrasé quelques bourrues, mais les escargots sont nombreux dans certaines vignes, surtout celles qui sont entourées de murs.

Nous avons constaté nous-mêmes ces derniers jours, que les jeunes escargots étaient fort nombreux, dans des vignes, où des femmes en ont écrasé des milliers dans la journée. Nous avons répandu de la chaux sur les souches, pour éviter qu'elles soient dévorées. Malgré les ramassages dans les vignes où il y a des herbes, les escargots se répandent sur les ceps par les matinées humides.

Il faudra aussi sulfater de bonne heure, parce que les germes du Mildiou existent avec la grande humidité du sol, et n'attendent qu'une température favorable pour se développer.

Si le vent sec du Nord ne vient pas nous aider, cs sera difficile de se préserver des maladies cryptogamiques, malgré tous les traitements préventifs.

Le mois de mars n'a pas eu cette année, les vents secs du Nord, comme d'habitude.

Nous recommandons de faire un premier soufrage abondant, dès que la végétation des vignes aura atteint 10 centimètres, en mélangeant au soufre, un tiers de chaux en poudre.

Pour les sulfatages, si on prépare la bouillie bourguignonne, il ne faut pas mettre du carbonate vieux, si l'on ne veut pas griller les jeunes pousses.

Dans les bouillies, il sera utile cette année, d'ajouter 125 grammes de permanganate de potasse agricole dissous préalablement.

Les cours d'eau de notre région ont presque tous débordé, dans les derniers jours du mois dernier. Certaines vignes ont été ravinées, d'autres ont reçu du limon qui remplacera les fumures ; mais on devra prendre des précautions pour les maladies cryptogamiques.

Les vignes qui auront été traitées pendant l'hiver, avec le permanganate agricole et la chaux, seront plus résistantes aux maladies cryptogamiques, surtout, si l'on avait ajouté un ou deux kilogs de sulfate de cuivre par 100 litres de bouillie.

Les greffages de printemps sur place sont presque partout terminés dans notre région, sauf dans les vignes où l'on n'a pas encore pu pénétrer à cause du sol détrempé.

Dans certaines vignes, le remplacement des manquants par des racinés, n'est pas encore fait. Nous reconnaissons que c'est la faute des chefs de travaux.

Ces remplacements doivent se faire en automne. Or, en novembre et décembre, il y a eu des périodes très favorables aux plantations.

Il faudra éviter de remuer la terre pendant la période où les gelées blanches seront à craindre.

A la cave. — Surveiller les futailles vides, pour qu'elles ne moisissent pas. Les soufrer assez souvent.

Faire le plein des foudres et des cuves.

Les vins font presque toujours à cette époque de l'année, un petit mouvement de fermentation qui les trouble un peu. Il ne faut pas s'effrayer de cela. Par temps sec et vent du Nord, la clarification reviendra.

Il est toujours indispensable d'avoir fait les soutirages avant mars.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Ainsi que nous l'avons déjà dit, nos marchés vinicoles sont fréquentés par beaucoup de personnes ; mais on parle peu du vin. Les conversations roulent sur la politique ou sur les affaires d'Allemagne.

Les acheteurs sont d'ailleurs très rares.

Les questions politiques dominent tout, même les menaces de guerre. Si encore, on s'occupait de politique, pour essayer d'envoyer au Parlement des hommes sérieux, instruits, indépendants, probes et capables de défendre les intérêts économiques du pays, nous approuverions nos compatriotes, mais dans cette période électorale qui est déjà ouverte, on ne parle que de partis politiques, sans examiner les aptitudes et le sérieux des hommes qui sont désignés par leurs groupes.

Les candidats sont plus nombreux que jamais, parce que les partis politiques se sont multipliés et chaque parti veut avoir son candidat sans se préoccuper de sa valeur ni de sa compétence.

La mentalité du peuple qui souffre pourtant, est déconcertante. On sait que la mauvaise composition du Parlement est en grande partie cause de notre ruine économique par l'intrigue, la démagogie et la surenchère électorale qui se pratiquent dans les deux Chambres.

Tout le monde sait cela. Et les plaintes ne manquent pas dans le courant de l'année ; mais dès que la période électorale commence, on retombe dans les mêmes erreurs. L'esprit du parti politique renaît et empoisonne tout le monde.

La menace de l'Allemagne passe même au second plan. Et l'on ne voit pas comme autrefois, cette horreur de la guerre préoccuper les esprits.

Quelle dégénérescence chez le peuple français !

Pourtant, malgré les belles promesses du grand prophète de la viticulture et du vin, les cours sont encore loin d'arriver à 8 fr. le degré hecto. Nous sommes pourtant en période électorale. Ce qui nous faisait espérer une hausse.

Jusqu'au 26 courant, les bateleurs de la politique vont nous faire espérer des prix de 10 fr. le degré. Un certain nombre de gogos se laisseront prendre à ces belles promesses.

La réalité est que nos derniers marchés, malgré les cotations un peu forcées de certains organismes, le calme est complet dans les achats et si l'on veut vendre de beaux vins titrant au-dessus de 10° à 7 fr. 50 le degré hecto, on ne trouve pas d'acheteurs.

Les secrétaires du Président de la commission des Boissons sont sur les dents pour vanter les bienfaits des lois et décrets qui briment les viticulteurs et leur enlèvent toute liberté.

L'étatisme et le communisme arrivent à grands pas. — E. F.

Loi tendant à proroger les délais fixés par le décret-loi du 30 juillet 1935 pour réaliser l'arrachage facultatif des vignes

Article premier. — Le décret-loi du 30 juillet 1935, déjà modifié et complété par les décrets-lois des 28 septembre et 30 octobre suivants est, à nouveau, modifié ou complété, comme il est prévu aux articles suivants.

Art. 2. — Le terme prévu à l'article 26, paragraphe 1er, pour la remise des déclarations d'arrachages volontaires de vignes, est prorogé jusqu'au 20 octobre 1936. Sont, en conséquence, prolongés d'une année, les délais particuliers fixés par les articles 27, paragraphe 2, 33, paragraphe 4, et 38, paragraphe 1er.

Les demandes d'arrachages présentées dans chaque département, conformément aux dispositions du paragraphe qui précède, seront soumises à la commission prévue à l'article 29, paragraphe 1er, du décret-loi du 30 juillet 1935.

Art. 3. — La durée de la servitude prévue aux articles 26, 28, 35 et 38 et fixée initialement à trente ans, est ramenée à quinze ans.

Ladite servitude sera comptée du 30 novembre 1935, pour les arrachages opérés avant le 30 juin 1936, et du 30 novembre 1936 pour les arrachages réalisés après le 30 juin 1936. Il en sera de même à l'égard de la servitude quinquennale prévue à l'article 26.

Les arrachages obligatoires seront assortis d'une servitude trentenaire.

Art. 4. — Pour tous les arrachages volontaires de vignes réalisés après le 30 juin 1936, les indemnités attribuées aux viticulteurs, dans les conditions fixées par les décrets rendus en exécution de l'article 40, pourront être réduites de 20 p. 100. D'autre part, les dispenses partielles de blocage et de distillation qui pourront être accordées dans ce cas s'appliqueront seulement aux récoltes qui suivront les arrachages.

Les dispositions qui précèdent ne sont pas applicables aux viticulteurs qui, par déclarations souscrites le 1er juin 1936 au plus tard, auront manifesté leur intention de procéder à des arrachages volontaires assortis de la servitude de quinze ans. Ces déclarations seront irrévocables et les intéressés devront accepter le type d'indemnité à leur choix. Tout défaut d'arrachage sera sanctionné dans les conditions fixées au deuxième paragraphe de l'article 40.

Art. 5. — A l'occasion d'arrachages volontaires assortis d'engagements quindécennaux, les dispenses partielles de blocage et de distillation, susceptibles d'être attribuées, pourront, après avis des experts désignés à l'article 31, et par dérogation aux termes des articles 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée et 16, de celle du 24 décembre 1934, être déterminées d'après le rendement effectif des parcelles de vignes détruites.

Art. 6. — L'article 39 est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

« Les fonctions des membres de la commission départementale sont gratuites.

« Les membres non fonctionnaires des comités locaux prévus à l'article 31 auront droit à une attribution de 35 fr. par journée de contrôle ; ils obtiendront, en outre, le remboursement de leurs frais de déplacement, d'après le tarif adopté pour les fonctionnaires des services extérieurs du ministère de l'Agriculture (groupe III). Ces dispositions prendront effet du 1er décembre 1935. »

Art. 7. — L'article 178 du code des contributions indirectes est complété comme suit :

« La déclaration des stocks antérieurs restant dans les caves doit être souscrite tous les ans avant le 1er octobre au plus tard. »

Art. 8. — La distillation obligatoire, prévue par l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifié et complété par les articles 3, 6 et 7 du décret-loi du 30 juillet 1935, 1er du décret-loi du 28 septembre 1935 et 1er du décret-loi du 30 octobre 1935, peut être compensée pour la partie à fournir en alcool de vin par des exportations de vins à l'étranger.

Cette compensation jouera :

1° Pour la totalité lorsque l'exportation sera faite directement par le récoltant ;

2° Pour les quantités supplémentaires de vins exportées à l'étranger, par rapport à la moyenne de ses expéditions pendant les deux années précédentes, lorsque les envois seront effectués par un commerçant.

Art. 9. — Dans un délai de deux mois, compté de la publication de la présente loi, le Gouvernement procédera, par voie de décret contresigné par les ministres des finances, de l'intérieur et de l'agriculture, et ayant force exécutoire, à la codification des textes législatifs et réglementaires relatifs à l'assainissement du marché du vin.

Art. 10. — Les dispositions de la présente loi seront applicables, dès leur promulgation, aux départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle, ainsi qu'à l'Algérie.

Fait à Paris, le 28 mars 1936 (*Officiel* du 29).

Loi tendant à compléter l'article 1244 du Code civil et à accorder des délais aux débiteurs malheureux et de bonne foi

Article premier. — L'article 1244 du Code civil est complété ainsi qu'il suit :

« En cas d'urgence, la même faculté appartient, en tout état de cause, au juge des référés.

« S'il est sursis à l'exécution des poursuites, les délais fixés par le code de procédure civile pour la validité des procédures d'exécution seront suspendus jusqu'à l'expiration du délai accordé par le juge. »

Art. 2. — Par dérogation aux dispositions de l'article 37 du décret-loi du 28 février 1852, le juge des référés, dans les conditions prévues par l'article 1244 du Code civil, pourra, à titre exceptionnel, suspendre pour le débiteur malheureux et de bonne foi, qui n'aura pas bénéficié d'un délai amiable au moins égal à un an, toute mesure d'exécution et accorder toute remise d'adjudication pour un délai qui n'excédera pas une année à dater de la promulgation de la présente loi.

Art. 3. — La présente loi est applicable à l'Algérie et aux colonies françaises.

Fait à Paris, le 25 mars 1936 (*Officiel* du 26).

La production des alcools de vin et des alcools viniques. — La production des alcools de vin et de ses sous-produits (marcs et lies) a atteint, pendant la campagne dernière (1934-35) : 2.229.332 hectolitres, évaluée en alcool pur, pour la France et l'Algérie.

La production d'alcool de vin ou vinique, qui restait, avant-guerre, au-dessous de 10 %, est passée, par étapes jusqu'à plus de 33 % du total de la production des alcools de toute nature. Cette ascension a été surtout très rapide pendant la dernière campagne.

On a cité également un chiffre de plus de 20 millions d'hectos pour les vins envoyés à la distillation en 1934-35, soit plus de 20 % de la production viticole française et algérienne ; c'est dire l'importance du problème de l'alcool pour la viticulture française et souligner les rapports réciproques existant entre ces deux productions. — (N. D. L. R.)

Propagande en faveur du vin. Dîner à la gloire des vins du Soleil. — Un brillant banquet a été donné, le 17 mars, dans les salons de l'Hôtel George V, à la gloire des vins du soleil, sous le patronage du Comité national féminin de propagande pour le vin et de l'Association des gastronomes régionalistes. Le menu, fort bien conçu et non moins bien servi, était accompagné de vins du Languedoc, du Roussillon et de la Provence, qui ont fait fort bonne figure. Les Rancios, les Malvoisies, les Muscats comme apéritifs et comme vins de dessert, les rosés fruités et les vins blancs de Clairette avec le poisson ont fait sensation. Nous avons surtout apprécié les vins rouges des Corbières et du Minervois qui ont accompagné le rôti. Parfaitement choisis par une Commission de dégustateurs, les vins du Midi, du soleil, ont fait à nouveau leurs preuves à cette occasion.

Que les organisateurs, à la tête desquels nous avons retrouvé notre ami M. Nougaret et le dévoué directeur du Comité de propagande, M. de Launay, soient ici cordialement et sincèrement félicités. — P. M.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr.; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr.; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr.; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 300 à 330 fr.; Muscadet 1935, de 350 à 400 fr. ; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 7 fr. » à 7 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (6 avril 1936).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, 6 fr. 75 à 7 fr. »; Montagne, 7 fr. » à 7 fr. 50 ; Costières, 7 fr. 50 à 8 fr. » ; Clairettes, 7 fr. 25 à 7 fr. 75 ; Vins de Café, 7 fr. 75 à 8 fr. 25.

Montpellier (7 avril). — Vins rouges, 7 fr. » à 7 fr. 75. Rosé, » fr. » à » fr »; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ».

Béziers (3 avril). — Rouges 7 fr. 25 à 7 fr. 75 ; Rosés, 7 fr. 25 à 7 fr. 50; Blancs, 7 fr. 50 à 7 fr. 75.

Minervois (5 avril). — Marché d'Olonzac, 7 fr. 50 à 8 fr. ».

Perpignan (4 avril). — Vins rouges 9° à 12°, 7 fr. » à 8 fr. ». Chambre de Commerce.

Carcassonne (4 avril). — Vins rouges de 7 fr. » à 8 fr. ».

Narbonne (5 avril). — Vins rouges de 6 fr. 75 à 7 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 98 fr. le quintal, orges, 73 fr. à 74 fr. »; escourgeons, 70 fr. à 71 fr.; maïs, 80 fr. à 82 fr.; seigle, 67 fr. » à 68 fr. »; sarrasin, 70 fr. à 73 fr.; avoines, 72 fr. » à 76 fr. — Sons, à 45 à 48 fr. — Recoupettes, de 40 à 44 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 90 fr., saucisse rouge, de 55 à 75 fr.; Esterting, de 75 à 82 fr.; nouvelles d'Algérie, 120 à 150 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 85 fr. à 120 fr.; paille d'avoine, de 90 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 90 fr. à 120 fr.; luzerne, 120 fr. à 170 fr.; foin, 140 fr. à 180 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 169 fr. 50 à 170 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 80 à 8 fr. 50. — Longe, de 7 fr. 50 à 10 fr. 60.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 250 à 320 fr. — Oranges, 350 à 450 fr. — Poires de choix, 750 à 1.000 fr. ; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes. 100 à 350 fr. — Bananes, 360 à 400 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 350 à 750 fr. — Crosnes, 300 à 450 fr. — Artichauts du Midi, 60 à 110 fr. — Choux de Bruxelles, 100 à 200 fr. — Choux-fleurs, 50 à 100 fr. — Oseille, 250 à 400 fr. — Epinards, 200 à 250 fr. — Tomates, 350 à 430 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 110 à 140 fr. — Poireaux, 100 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 50 fr. le 100. — Radis, 70 à 125 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 600 à 1.300 fr. — Salsifis, 120 à 230 fr. — Crosnes, 300 à 450 fr. — Asperges, 500 à 900 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.